uw partner in keukenapparatuur

Handleiding
Notice d’utilisation
Anleitung
Manual

A566ZT

Inhoud / Contents / Inhalt / Table des Matières

NL

Inleiding	**Page 3**
Gebruikershandleiding	4
Installatie	**5**
Het plaatsen van de kookplaten	5
Het plaatsen van de oven	5
De kookplaat vastzetten	6
De elektriciteit aansluiten	6
De kookplaat aan de oven bevestigen	6
Technische informatie	**7**
Afvoeren verpakking en toestel	7
Gebruik en onderhoud	**8**
Belangrijke vereisten voor het eerste gebruik	8
De bediening van keramische kookplaten	8
Richtlijnen voor effectief gebruik van de kookzones	9
Reiniging en onderhoud	10
Indien iets niet werkt	**12**

DE

Einfuhrung	**Seite 3**
Hinweise zum Gebrauch	22
Einbau	**23**
Einbauort für die Kochfelder	23
Einbauort für den Ofen	23
Verankerung des Kochfelds	24
Elektrischer Anschluss	24
Anschluss des Kochfeldes an den Backofen oder an das Bedienfeld	24
Technische information	**25**
Verpackung und Gerät entsorgen	25
Gebrauch und Instandhaltung	**26**
Besondere Vorbedingungen für die Inbetriebnahme	26
Funktionsweise der Glaskeramik-Kochfelder	26
Tipps für den korrekten Gebrauch der VT-Kochzonen	27
Reinigung und Pflege	28
Im Störungsfall	**30**

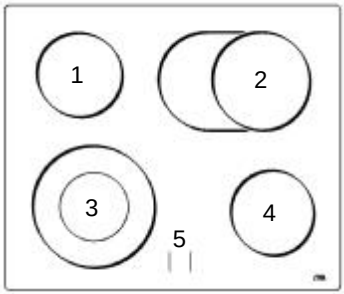
GB

Introduction	**Page 3**
User Guide	13
Installation	**14**
Positioning the hobs	14
Positioning the oven	14
Fixing the hob	14
Connecting the electricity	15
Joining the hob to the oven	15
Technical information	**16**
Disposal of packaging and appliances	16
Use and maintenance	**17**
Requirements before first use	17
Ceramic hobs with controls	17
Advice on using the hotplates effectively	18
Cleaning and care	19
If something doesn't work	**21**

FR

Presentation	**Page 3**
Guide d'utilisation	31
Installation	**32**
Logement des tables de cuisson	32
Logement du four	32
Ancrage de la table de cuisson	32
Branchement électrique	33
Raccordement de la table de cuisson au four	33
Informations techniques	**34**
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	34
Utilisation et entretien	**35**
Conditions spéciales avant la mise en marche	35
Fonctionnement des plaques vitrocéramiques a commande	35
Recommandations pour une bonne utilisation des plaques VT	36
Nettoyage et stockage	37
Si quelque chose ne fonctionne pas	**39**

Inleiding / Introduction / Einführung / Présentation



NL Het ontwerp kan afwijken van het getoonde ontwerp in de illustraties.
1 Kookzone links achter
2 Kookzone rechts achter
3 Kookzone links voor
4 Kookzone rechts voor
5 Restwarmte-indicatoren

GB The layout may differ for the one shown in the drawings.
1 Back left cooking zone
2 Back right cooking zone
3 Front left cooking zone
4 Front right cooking zone
5 Residual heat indicators

DE Die Dekoration kann von der Darstellung in den Abbildungen abweichen.
1 Kochfeld hinten links
2 Kochfeld hinten rechts
3 Kochfeld vorne links
4 Kochfeld vorne rechts
5 Restwärmeanzeigen

FR La décoration peut être différente de celle des figures.
1 Zone de cuisson arrière gauche.
2 Zone de cuisson arrière droite.
3 Zone de cuisson avant gauche
4 Zone de cuisson avant droite
5 Pilotes indicateurs de chaleur résiduelle.

NL

Gebruikershandleiding

Geachte klant,
Wij zijn vereerd dat u uw vertrouwen in ons gesteld heeft.

Wij zijn ervan overtuigd dat uw nieuwe kookplaat volledig aan uw wensen zal voldoen.

Dit moderne, functionele en praktische model is ontwikkeld met behulp van materialen van topkwaliteit die gedurende het productieproces aan strenge kwaliteitscontroles onderworpen zijn.

Lees deze handleiding zorgvuldig door alvorens het toestel te installeren en in gebruik te nemen. Volg de instructies stap voor stap, dit garandeert betere resultaten tijdens gebruik van het toestel.

Bewaar deze handleiding en de garantievoorwaarden op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

Om aanspraak te kunnen maken op de garantie is het belangrijk dat u het aankoopbewijs samen met het garantiecertificaat terugstuurt.

Bewaar het garantiecertificaat of indien van toepassing, de technische specificatie, samen met de handleiding gedurende de levensduur van het apparaat. Het bevat belangrijke technische informatie over het toestel.

Veiligheidsvoorschriften

Lees de installatie- en aansluitinstructies zorgvuldig voor het eerste gebruik.

Deze kookplaatmodellen kunnen in hetzelfde keukenmeubilair geïnstalleerd worden als de ETNA merkovens.

Voor uw veiligheid dient de installatie uitgevoerd te worden door een geautoriseerde servicetechnicus en moet voldoen aan de geldende aansluitstandaarden. Eveneens dient elke interne reparatie van de kookplaat uitgevoerd te worden door het technisch personeel van ETNA, waaronder het vervangen van de flexibele aansluitkabel van het toestel.

Let op:

Wanneer de kookplaat in werking is, of recentelijk in werking is geweest, blijven sommige onderdelen nog een tijdje nagloeien en kunt u zich branden. Houd kinderen op een veilige afstand.

Indien het keramische glas breekt of barst moet de kookplaat onmiddellijk afgesloten worden van het elektriciteitsnet om de kans op elektrische schokken te voorkomen.

Installatie

Belangrijk

INSTALLATIE EN AANSLUITING MOET UITGEVOERD WORDEN DOOR EEN GEAUTHORISEERDE SERVICETECHNICUS VOLGENS DE GELDENDE INSTALLATIE STANDAARDEN.

Het plaatsen van de kookplaten

Afhankelijk van het te installeren model, wordt een opening met de afmetingen volgens figuur 1 uitgesneden in het werkblad.

Het systeem voor het bevestigen van de kookplaat is bedoeld voor gebruik in combinatie met werkbladen met een dikte van 20, 30 en 40 mm.

De kookplaten die in deze handleiding worden beschreven kunnen enkel met een ETNA oven worden geïnstalleerd.

De minimale afstand tussen het werkbladdeel dat de pannen ondersteunt en het lagere deel van het werkblad, of de afzuigkap boven de kookplaat, is 650mm. Indien de installatie-instructies bij de afzuigkap een grotere afstand voorschrijven, dient u dit advies op te volgen.

De eenheid waar de kookplaat en de oven in geplaatst worden dient op een passende wijze bevestigd te worden.

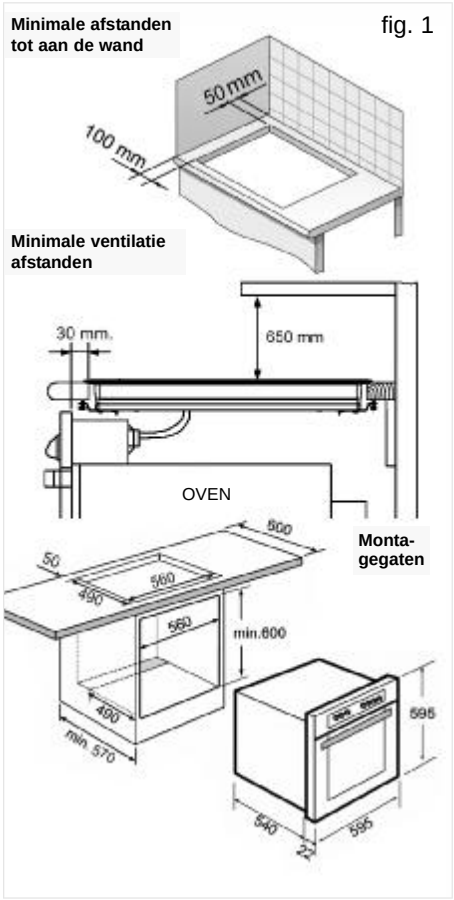
⚠ **De lijm die tijdens de productie van de keukeneenheid en het werkblad gebruikt is, is geschikt voor temperaturen tot 100ºC.**

⚠ **ETNA neemt geen verantwoordelijkheid voor defecten of schade veroorzaakt door onjuiste installatie.**

⚠ **Let op dat het glas niet breekt gedurende de installatie.**

DENK ERAAN DAT DE GLASPLAAT NIET GEDEKT IS DOOR DE GARANTIE INDIEN DEZE ONJUIST GEBRUIKT IS OF DE GLASPLAAT EEN ZWARE STOOT TE VERDUREN HEEFT GEHAD.

fig. 1



Het plaatsen van de oven

Zie bijbehorende handleiding.

Het bevestigen van de kookplaat

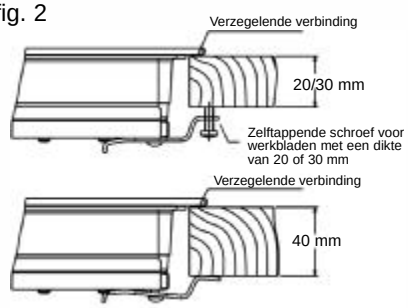
Wanneer de opening in het werkblad van het juiste formaat is, kan de verzegelende pakking op de onderzijde van de kookplaat bevestigd worden. Gebruik geen siliconen kit tussen het glas en het werkblad. Mocht het nodig zijn om de kookplaat te verwijde-

ren, dan kan het glas breken tijdens het proces van verwijderen.

Plaats de klemmen zoals getoond in de illustratie. Bevestig de klemmen met de bijgeleverde schroeven in de openingen aan de onderzijde van het toestel.

Gebruik zelftappende schroeven voor werkbladen met een dikte van 30 mm of minder. Deze worden geleverd als bevestigingstoebehoren. Plaats de zelftappende schroeven in de ronde opening op de klem. Deze opening wordt van schroefdraad voorzien zodra de zelftappende schroef er ingedraaid wordt. Doe dit alvorens de klem aan het werkblad te bevestigen.

fig. 2


Verzegelende verbinding
20/30 mm
Zelftappende schroef voor werkbladen met een dikte van 20 of 30 mm
Verzegelende verbinding
40 mm

Het aansluiten van de elektriciteit

Controleer alvorens de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, of het voltage en de frequentie van het elektriciteitsnet overeenkomen met het classificatieplaatje op de kookplaat. Deze is te vinden aan de onderzijde van de kookplaat en op het garantiecertificaat, of, indien van toepassing op het meegeleverde technische informatieblad. Deze laatste dient bij het garantiecertificaat bewaard te worden.

De elektrische aansluiting wordt tot stand gebracht via een omnipolaire schakelaar (of een stop indien toegankelijk), welke geschikt is voor de tolereerbare intensiteit en welke een minimale afstand van 3 mm tussen de contactpunten heeft. De schakelaar (of stop) verzorgt uitschakelen van de kookplaat in geval van nood, of tijdens het reinigen van de kookplaat.

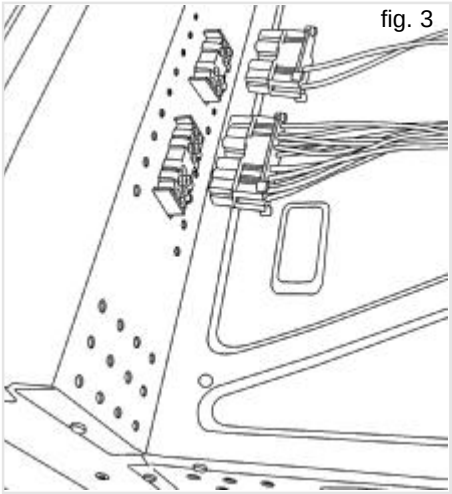
De aansluiting moet correct geaard zijn, volgens de geldende normen.

Voorkom dat de bekabeling in aanraking is met de behuizing van de kookplaat of die van de oven.

De kookplaat aan de oven bevestigen

1 Schakel de elektriciteit uit.
2 Plaats de oven deels in de daarvoor bestemde ruimte.
3 Bevestig de aansluitingen tussen de kookplaat en de oven (zie fig. 3) om beide toestellen aan te sluiten. **Verzeker uzelf ervan dat de aansluitingen goed in de fittingen bevestigd zijn en dat de handelingen geen loslating van één van de klemmen veroorzaakt heeft. Trek, om dit te controleren, één voor één even aan de kabels en verzeker uzelf ervan dat ze allemaal nog goed vastzitten.**
4 Plaats de oven nu in de definitieve positie.

Achteraanzicht van de A6405 oven:



Volg de richtlijnen in de instructiehandleiding van de oven over het plaatsen van de oven en het opstellen van de elektrische aansluitingen. Alvorens de behuizing te openen dient het toestel afgesloten te zijn van het elektriciteitsnet.

Technische informatie

Kookplaatkarakteristieken van de achterzijde van het toestel.

Afvoeren verpakking en toestel

Bij de vervaardging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overhead kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:
-karton;
-polyethyleenfolie (PE);
-CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim);

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen aft e voeren.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparateuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negitieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Dit toestel voldoet aan de voorschriften van de richtlijn 89/336/EEG inzake elektromagnetische compatibiliteit.

Gebruik en onderhoud

Belangrijke vereisten voor het eerste gebruik

Controleer alvorens de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, of het voltage en de frequentie van het elektriciteitsnet overeenkomen met het classificatieplaatje op de kookplaat. Deze is te vinden aan de onderzijde van de kookplaat en op het garantiecertificaat, of, indien van toepassing op het meegeleverde technische informatieblad. Deze laatste dient bij het garantiecertificaat bewaard te worden.

⚠ **Het toestel is niet ontworpen voor gebruik door mensen (inclusief kinderen) met verminderde psychische, mentale of fysieke vermogens. Het toestel mag ook niet gebruikt worden door mensen die geen ervaring hebben met het bedienen van dit toestel of die geen kennis hebben van het toestel, tenzij ze begeleid worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.**

⚠ **Het apparaat is geen speelgoed, laat kinderen er niet mee spelen.**

⚠ **Het toestel is niet ontworpen voor gebruik in combinatie met een externe tijdklok (die niet geïntegreerd is in het toestel) of met een afstandsbedieningssysteem.**

De bediening van keramische kookplaten

Elk verwarmingselement op de glaskeramische kookplaat is aangesloten op een spanningsregelaar die het in- en uitschakelen van de afzonderlijke verwarmingselementen regelt (meer of minder warmte). (Zie fig. 4).

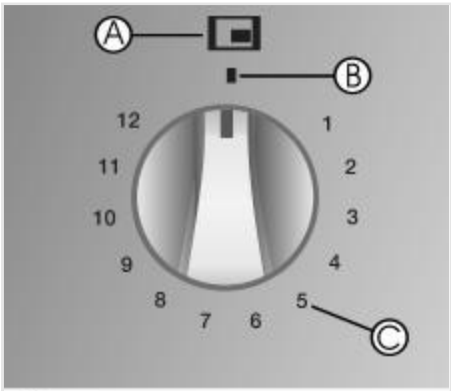
Elke spanningsregelende bedieningsknop is genummerd van "0" tot "12".

In stand "0" is de kookplaat uitgeschakeld. In stand "1" is de kookplaat meer uitgeschakeld dan ingeschakeld. Bij de overige standen neemt de ingeschakelde tijdsduur toe terwijl de uitgeschakelde tijdsduur afneemt, totdat uiteindelijk op stand "12" de kookplaat continu ingeschakeld is. Op stand "12" schakelt de kookplaat alleen uit wanneer de thermostaat ingrijpt om de stroomtoevoer uit te schakelen wanneer de maximum temperatuur bereikt is.

Alvorens één van de verwarmingselementen van de kookplaat in te schakelen, dient u de bijbehorende bedieningsknop te identificeren. Voor dit doeleinde staat naast elke bedieningsknop een kookzone-indicator.

INSTRUCTIES VOOR HET TWEEKRINGSCIRCUIT (zie fig. 5)

De tweekringsverwarmingselementen zijn verwarmingsplaten gemaakt van twee wederzijds onafhankelijke verwarmingselementen en worden gestuurd door een spanningsregelaar. De spanningsregelaar schakelt of alleen de kleinere binnenkring in, of zowel de buiten- als de binnenkring



A Kookzone-indicator

B Stand van de bedieningsknop in standby-modus

C Vermogenindicatie

fig. 4

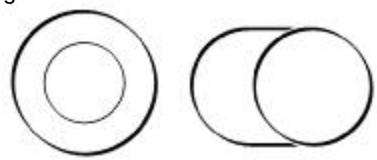
tegelijk.

Om alleen de binnenste ring in te schakelen, draait u de bedieningsknop met de klok mee in de gewenste positie. Om de gehele kookplaat in te schakelen draait u de bedieningsknop met de klok mee voorbij stand "0" en tot u een klik hoort. Draai de bedieningsknop daarna in de gewenste stand. Wanneer de gehele kookplaat ingeschakeld is en u enkel de kleine binnenring wilt inschakelen, draai dan de bedieningsknop naar "0" en schakel de kookplaat opnieuw in.

Wanneer slechts één ring, of wanneer beide ringen ingeschakeld zijn, kunt u de temperatuur regelen door de bedieningsknop in een tussenliggende positie te draaien, net als bij de normale en halogene kookplaten die in voorgaande paragrafen omschreven zijn.

Met de dubbelcircuit regelaren, mag de bedieningsknop vanuit positie "0" enkel met de klok mee gedraaid worden. Een vergrendeling verhindert dat de knop van "0" naar "12" gedraaid wordt en omgekeerd.

fig. 5



RESTWARMTE-INDICATOREN

Wanneer een kookzone een temperatuur heeft van meer dan 60±15ºC gaat de bijbehorende restwarmte-indicator aan. Deze blijft branden, ook wanneer de bedieningsknop naar "0" gedraaid wordt, totdat de temperatuur voldoende gezakt is.

Desondanks moet u voorzichtigheid betrachten met de kookzone, omdat er een kans is, hoe klein ook, dat de restwarmte-indicator niet werkt en het zodoende niet zichtbaar is dat de kookzone heet is.

Richtlijnen voor effectief gebruik van de kookzones

Om de beste kookresultaten te verkrijgen, moeten de volgende richtlijnen gevolgd worden:

* Gebruik pannen met een vlakke bodem, hoe groter het oppervlaktecontact tussen de pan en de glasplaat, hoe groter de warmteoverdracht. Figuur 6 toont dat pannen met een gedeukte of holle bodem een kleiner contactoppervlak hebben.

fig. 6

* We adviseren het gebruik van zware pannen, zodat het moeilijker is de bodem van de pan te beschadigen.
* Het gebruik van pannen met een kleinere diameter dan die van de kookzone wordt afgeraden.
* Zorg dat de pannen goed gecentreerd zijn op de lijnen op de kookzone.
* Maak de panbodem droog voordat u deze op de glaskeramische kookplaat zet.
* Laat geen plastic voorwerp of kookgerei, of aluminiumfolie op de kookplaat liggen.
* Schuif geen pannen met hoeken of randen over de kookplaat die het glas zouden kunnen beschadigen.
* Schakel de kookplaat nooit in zonder pan op de ingeschakelde kookzone.
* Kook niet in plastic pannen.

* Pannen moeten gemaakt zijn van hittebestendige materialen zodat deze niet kunnen smelten op de glasplaat.
* Het glas verdraagt stoten van grote pannen zonder scherpe randen. Wees echter voorzichtig met kleine, scherpe voorwerpen.

⚠ **Voorkom het morsen van suiker of suikerhoudende producten op de glasplaat. De chemische reactie met het glas kan het oppervlak beschadigen.**

Reiniging en onderhoud

Om de glaskeramische kookplaat in goede conditie te houden, moet de kookplaat regelmatig gereinigd worden met geschikte reinigingsproducten. De glaskeramische kookplaat moet na elk gebruik gereinigd worden, wanneer deze lauw of koud is. Dit maakt het reinigen gemakkelijker en voorkomt het ophopen van vuil door herhaaldelijk gebruik.

Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of producten die het oppervlak kunnen beschadigen (in onderstaande tabel staan verscheidene algemene producten opgesomd die gebruikt kunnen worden). Gebruik ook geen stoomreinigers voor het reinigen van de kookplaat.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE GLASPLAAT

Er moet rekening gehouden worden met de mate van vuilheid tijdens het schoonmaken. Stem de reinigingsmiddelen en hulpmiddelen af op de mate van vuilheid.

Lichte vervuiling

Minimale, niet-plakkerige vervuiling kan verwijderd worden met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel, of een warm sopje.

Zware vervuiling

Vuil en vet moeten gereinigd worden met een reinigingsmiddel dat speciaal bedoeld is voor het reinigen van glaskeramische kookplaten (bijvoorbeeld Vitroclen). Volg de instructies op de verpakking.

Ingebrande plakkerige vlekken kunnen gemakkelijk verwijderd worden met een glasschraper.

Regenboogverkleuring: Dit wordt veroorzaakt door pannen met droge vetplekken aan de onderkant, of wanneer er vet tus-

AANBEVOLEN REINIGINGSMIDDELEN

Product	Mag dit gebruikt worden voor het reinigen van..	
	.. de glasplaat?	.. de rest van de kookplaat?
Zachte en vloeibare schoonmaakmiddelen	JA	JA
Agressieve- of poederreinigers	**NEE**	**NEE**
Speciale glaskeramische kookplaatreinigers	JA	JA
Vetverwijderende sprays (ovens etc.)	**NEE**	**NEE**
Zachte doeken	JA	JA
Theedoeken	JA	JA
Keukenhanddoeken / Afneemdoekjes	JA	JA
Schuursponsjes (nooit droog gebruiken)	JA	**NEE**
Staalsponsje	**NEE**	**NEE**
Harde kunststof sponsjes (groen)	**NEE**	**NEE**
Zachte kunststof sponsjes (blauw)	JA	JA
Glasschrapers	JA	**NEE**
Vloeibare glansmiddel voor huishoudelijk gebruik en / of glas	JA	JA

sen het glas en de pan komt tijdens het koken. Deze verkleuring kan verwijderd worden met behulp van een schuursponsje met water of een speciale reiniger voor glaskeramische kookplaten (bijvoorbeeld Vitroclen).

Plastic voorwerpen, suiker of voedselresten met een hoog suikergehalte die ingebrand zijn in de kookplaat moeten onmiddellijk verwijderd worden met een glasschraper.

Wanneer de kleur van het glas verandert
Dit beïnvloedt de effectiviteit of stabiliteit van de kookplaat niet en wordt doorgaans veroorzaakt door onvoldoende reiniging of door slechte kwaliteit van de pannen.

Metaalachtige glans wordt veroorzaakt door het schuiven van metalen pannen over de glasplaat. De glans kan verwijderd worden door de glasplaat te reinigen met een speciale reiniger voor glaskeramische kookplaten (bijvoorbeeld Vitroclen). Houd er rekening mee dat de kookplaat soms meer dan één keer gereinigd moet worden voordat u resultaat ziet.

Slijtage is het resultaat van het gebruik van schuurmiddelen of pannen met ongelijke bodem die de bedrukking afslijten.

⚠ **Let goed op tijdens het gebruik van de glasschraper. U kunt zich verwonden aan het mesje!**

⚠ **Zorg dat alleen het mesje van de glasschraper in aanraking komt met de glaskeramische plaat, vermijd aanraking van het handvat van de glasschraper met de glasplaat, dit kan krassen veroorzaken.**

⚠ **Gebruik alleen mesjes die in uitstekende staat verkeren, vervang het mesje zodra het tekenen van slijtage vertoont.**

⚠ **Schuif het mesje in na gebruik van de glasschraper, zorg dat het mesje goed beschermd is. (Zie fig. 7).**

⚠ **Pannen kunnen vastplakken aan de glasplaat wanneer iets tussen de pan en de glasplaat gesmolten is. Probeer de pan niet los te trekken wanneer deze koud is - u zou de glasplaat kunnen breken.**

⚠ **Leun of sta nooit op de glasplaat, de plaat kan breken en verwonding veroorzaken. Zet geen producten op de glasplaat.**

Gebruik van de glasschraper fig. 7

Beschermd mesje Onbeschermd mesje

ETNA behoudt zich het recht voor om haar handleidingen te wijzigen wanneer nodig of bevorderlijk, zonder de kern van de inhoud te wijzigen.

Het volgende symbool op het product of de verpakking, geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden. In plaats daarvan dient het ingeleverd te worden bij het daarvoor bestemde inzamelingspunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product op juiste wijze af te voeren, helpt u mogelijke negatieve invloeden op het milieu en gezondheid te voorkomen, die anders veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste afvoer van dit product. Neem, voor juiste afvoer van dit product, contact op met uw gemeenteloket, lokale afvalinzamelingsstation of de winkel waar u dit product gekocht heeft.

Indien iets niet werkt

Controleer de volgende zaken alvorens de servicedienst te bellen:

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Noch de kookzones, noch de waakvlammen werken		
	Het elektriciteitssnoer van de oven is ontkoppeld.	De aansluitkabel tussen de kookplaat en de oven is ontkoppeld.
	Controleer of de oven aangesloten is op het elektriciteitsnet.	Sluit de kabel aan tussen de kookplaat en de oven.
De pan plakt vast aan de glasplaat		
	Er is iets vastgesmolten tussen de pan en de glasplaat.	Zet de kookzone op vol vermogen en probeer de pan los te halen.
	Pannen met agressieve bodems.	Controleer de bodem van uw pannen en schuif deze niet over de glasplaat.

Guide to Using the Instructions Booklet

Dear customer,

We are delighted that you have put your trust in us.

We are confident that the new hob that you have purchased will fully satisfy your needs.

This modern, functional and practical model has been manufactured using top-quality materials that have undergone strict quality controls throughout the manufacturing process.

Before installing and using it, we would ask that you read this Manual carefully and follow the instructions closely, as this will guarantee better results when using the appliance.

Keep this Instruction Manual in a safe place so that you can refer to it easily and thus abide by the guarantee conditions.

In order to benefit from this Guarantee, it is essential that you submit the purchase receipt together with the Guarantee certificate.

You should keep the Guarantee Certificate or, where relevant, the technical datasheet, together with the Instruction Manual for the duration of the useful life of the appliance. It has important technical information about the appliance.

Safety instructions

Before first use, you should carefully read the installation and connection instructions.

These hob models may be installed in the same kitchen furniture units as ETNA brand ovens.

For your safety, installation should be carried out by an authorised technician and should comply with existing installation standards. Likewise, any internal work on the hob should only be done by ETNA's technical staff, including the change of the flexible supply cable of the appliance.

Please note:

When the hotplates are in operation or have recently been in operation, some areas will be hot and can burn. Children should be kept well away.

If the glass ceramic breaks or cracks, the hob should immediately be disconnected from the electric current in order to avoid the risk of electric shock.

Installation

GB

Important

INSTALLATION AND SETUP SHOULD BE CARRIED OUT BY AN AUTHORISED TECHNICIAN IN LINE WITH CURRENT INSTALLATION STANDARDS.

Positioning the hobs

Depending on the model to be installed, an opening with the dimensions shown in figure 1 will be cut into the unit's worktop.

The system for fixing the hob is intended for use with kitchen units with a thickness of 20, 30 and 40 mm.

The hobs described in this manual can only be installed with ETNA oven.

The minimum distance between the surface supporting the cooking pans and the lower part of the kitchen unit or the hood located above the hob should be 650 mm. If the hood's installation instructions recommend that the gap is greater than this, you should follow this advice.

The unit where the hob and oven will be located will be suitably fixed.

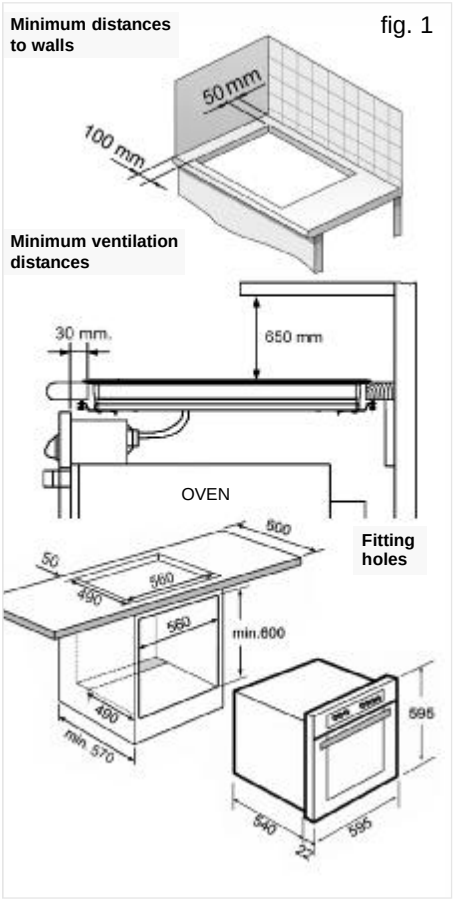
⚠ **The glues used in manufacturing the kitchen unit and in the adhesive on the decorative laminate of the worktop surface should be made to tolerate temperatures of up to 100ºC.**

⚠ **ETNA assumes no responsibility for any malfunction or damage caused by faulty installation.**

⚠ **During installation, care must be taken not to break the glass.**

PLEASE REMEMBER THAT THE GUARANTEE DOES NOT COVER THE GLASS IF IT SUFFERS A VIOLENT BLOW OR IF IT IS USED IMPROPERLY.

fig. 1



Positioning the oven

See the corresponding manual.

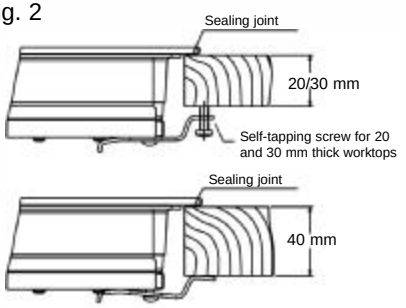
Fixing the hob

When the gap has been properly sized, the sealing washer should be put on the lower part of the hob. **Silicone should not be applied between the glass and the unit worktop because if it becomes necessary to remove the hob from its position, the glass could break when trying to detach it.**

Position the clips as shown in the diagram, fastening them to the openings in the lower part of the body using the screws provided.

For worktop thicknesses of 30 mm. or less, use the self-tapping screws that are provided as a fastening accessory - put them into the clip's round hole. This hole will be threaded as the screw is inserted into it, and this should be done before fixing the clip to the worktop.

fig. 2



Connecting the electricity

Before connecting the hob to the electric mains, check that the voltage and frequency of the mains matches what is shown on the hob's rating plate, which is located lower down, and on the guarantee certificate or, where appropriate, the technical datasheet supplied, which should be kept together with this manual.

The electric connection is made via an omnipolar switch or plug where accessible, which is suitable for the intensity to be tolerated and which has a minimum gap of 3 mm between its contacts, which will ensure disconnection in case of emergency or when cleaning the hob.

The connection should include correct earthing, in compliance with current norms.

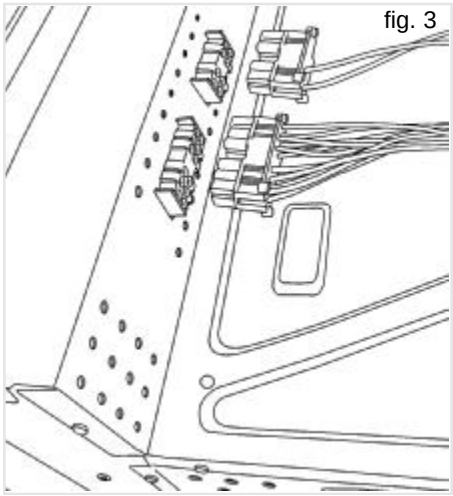
Avoid that the cabling remain in contact with neither the casing of the hotplate nor that of the oven.

Joining the hob to the oven

1. Disconnect the electricity.
2. Partially place the oven in its position.
3. Plug in the connection(s) between the cooker and the oven (see fig. 3) to connect both appliances. **Make sure the connectors fit completely in its sockets and the intersection haven't caused the exit of any of the terminals. To check this, pull slightly the cables, one by one, making sure they have all kept in.**
4. Finish inserting the oven into its definitive position.

Rear view of the A6405 oven:

fig. 3



The instruction manual indicates how the oven must be positioned as well as how the electrical connectors must be set up. Before accessing the interior of the appliance, it must be disconnected from the power outlet.

GB

Technical information

Electric:
Connection 230 V. - 50 / 60 Hz. - 6.800 W
Dimensions (appliance):
600 x 510 x 53 mm.
Dimensions (recess):
560 x 490 mm.

Disposal of packaging and appliances

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

-cardboard;
-polythene film (PE);
-CFC-free polystyrene (PS hard foam);

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not de disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy resources.

This appliance complies the regulations concerning electromagnetic compatibility in directive 89/336/EEC.

Use and Maintenance

Special requirements before first use

Before connecting the hob to the electric mains, check that the voltage and frequency of the mains matches what is shown on the hob's rating plate, which is located lower down, and on the guarantee or, where appropriate, the technical datasheet supplied, which should be kept together with this manual.

⚠ **The apparatus is not designed to be used by people (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities. It should also not be used by people that do not have experience handling the apparatus or who do not have knowledge of the apparatus, unless they are supervised by a person who is in charge of their safety.**

⚠ **Children should not be allowed to play with the apparatus.**

⚠ **This appliance is not designed to work through an external timer (not incorporated into the appliance itself) or a separate remote control system.**

Ceramic hobs with controls instructions

Each of the glass ceramic hob's heating elements is connected to a power regulator that controls the operating and stoppage time of each of them (more or less heat). (See fig. 4)

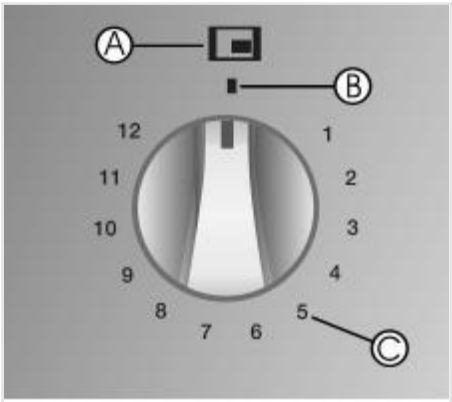
Each power regulator control knob has numbering from "0" to "12".

At postion "0" the hob does not operate, at position "1" there is not much operating time but a great deal of stoppage time. With the remaining control knob positions, the operating time increases while the stoppage time decreases, until at position "12" where operation is continuous, only cutting off when the warm hotplate's thermostat cuts in to turn off the power when the maximum permitted temperature is reached.

Before turning on one of the hob's heating elements, you should identify the corresponding control. To this end, it is shown beside each control which heating element it corresponds to.

DOUBLE CIRCUIT INSTRUCTIONS (view fig. 5)

The double circuit heating elements are hotplates made up of two mutually independent heating elements, and they are controlled by a power regulator that allows the smaller, inside ring to be turned on, or both inside and outside at the same time. To only have the inside ring turned on, turn the control knob clockwise and set it to the position you require. To turn on the whole hotplate, set the control to position "12"



Ⓐ Indicator of the operation of the hotplate
Ⓑ Position of the control button in standby position
Ⓒ Power level indicator

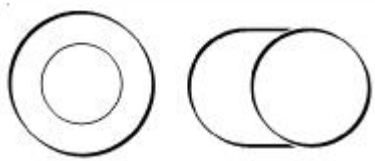
fig. 4

and go on turning, gently, until it goes past “0” and you hear a “CLICK”. Then set the control to the position required. When the whole hotplate is turned on, and you only want to have the smaller ring working, set the control to ZERO and then turn it on again.

Whether only one ring is turned on, or both, you can regulate the temperature by setting the control to intermediary positions, just as with the normal and halogen hobs described in the previous paragraph.

With double circuit regulators, when the control is set to “0” it may only be turned clockwise, as there is a catch which prevents you moving from “0” to “12” and vice-versa.

fig. 5



RESIDUAL HEAT INDICATORS

When a heating area reaches a temperature of more than 60±15ºC the corresponding residual heat indicator comes on, and stays on - even if the control is set to zero - until the temperature drops. However, special attention should be paid to the temperature of the cooking area because there is a possibility, albeit remote, that the indicator will fail and that the temperature in that area will not be shown.

Advice on using the hotplates effectively

In order to achieve the best results from cooking, the following guidelines should be followed:

* Use pans with a flat base, as the greater the surface contact between the pan and the glass, the greater will be the heat transmission. Figure 6 shows how pans that are dented or concave have a smaller contact surface.

fig. 6

* We recommend the use of heavy pans so that the base is more difficult to dent.
* The use of pans with a diameter which is smaller than that indicated in the heating area is not recommended.
* Make sure that the pans are well centred on the outlines shown on the heating area.
* Dry the pans’ bases before putting them on the glass ceramic hob.
* Do not leave any plastic object or utensil, or any aluminium foil, lying on the glass hob.
* Do not drag pans with corners or edges that could damage the glass.
* Do not use the glass ceramic hob without a pan on the area that is switched on.
* Do not cook with plastic pans.
* Pans should be made of a material which is heat-resistent so that they do not melt on the glass.
* The glass will tolerate bangs from big pans that do not have sharp edges. Be careful with impacts from small, sharp instruments.

⚠ **Avoid spilling sugar, or products containing sugar, on the glass, since**

these may react with the glass and damage the surface.

Cleaning and care

To maintain the glass ceramic hob in good condition, it should be cleaned with suitable products. The glass ceramic hob should be cleaned each time it is used, when it is either lukewarm or cool. This makes cleaning easier and avoids dirt accumulating through repeated use.

Never use aggressive cleaning products or products that can scratch the surfaces (the table below shows various common products that may be used). Neither should steam-based appliances be used to clean the hob.

CLEANING AND CARE THE GLASS

The degree of soiling should be taken into account when cleaning, and the items and products used should vary according to this.

Light soiling

Light, non-sticky, soiling can be cleaned with a damp cloth and a soft detergent or warm, soapy water.

Heavy soiling

Serious *dirt and grease* should be cleaned using an agent specially made for glass ceramic. Please follow the manufacturer's instructions.

Sticky stains that have been burned in can be removed by using a scaper with a razor blade.

Rainbow colouring: Caused by pans that have dry bits of grease on their base or when grease gets between the glass and the pan while cooking. Can be removed from the surface of the glass using a nickel scourer with water or with a special glass ceramic cleaner.

Plastic objects, sugar, or food with a high sugar content that are melted onto the hob should be removed immediately while hot, using a scraper.

When the glass' colour changes.

This does not affect its effectiveness or stability, and is generally caused by inadequate cleaning or by poor-quality pans.

RECOMMENDED CLEANING PRODUCTS

Product	Should it be used to clean...	
	... the glass?	**... the surround?**
Soft and liquid detergents	YES	YES
Aggressive or powder detergents	**NO**	**NO**
Special glass ceramic cleaning agents	YES	YES
Grease-removing sprays (ovens, etc.)	**NO**	**NO**
Soft cloths	YES	YES
Kitchen towels	YES	YES
Kitchen cloths	YES	YES
Nickel scourers (never use dry)	YES	**NO**
Steel scourers	**NO**	**NO**
Hard synthetic scourers (green)	**NO**	**NO**
Soft synthetic scourers (blue)	YES	YES
Glass scrapers	YES	**NO**
Liquid polish for domestic appliances and/or glass	YES	YES

Metallic sheens are caused by metal pans sliding over the glass. They can be removed by thorough cleaning with a special, glass ceramic cleaning agent (for example, Vitroclen), although it may be that the cleaning needs to be repeated more than once.

Worn trim is the result of using abrasive cleaning products or pans with uneven bases which wear down the serigraphy.

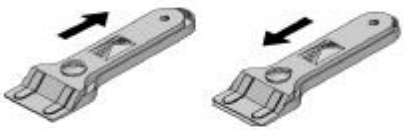
⚠ **Take great care when using the glass scraper. The blade can cause injury!**

⚠ **Only use the blade on the glass ceramic surface - avoid the body of the scraper coming into contact with the glass, since this could scratch the glass ceramic.**

⚠ **Use blades that are in perfect conditions, and change the blade as soon as it shows any sign of wear.**

⚠ **When you finish using the scraper, fold it away and cover it well up. (See fig. 7).**

Using the scraper fig. 7



Protected blade Unprotected blade

⚠ **Pans may stick to the glass if something has melted between them. Do not attempt to unstick the pan when it is cold - you could break the glass ceramic.**

⚠ **Do not stand on the glass or lean on it, for it might break and cause injury. Do not put any objects down on the glass.**

ETNA reserves the right to alter its manuals in any way it deems necessary or useful while not altering their basic characteristics.

If something doesn’t work

Before calling the Technical Service, please make the following checks:

Fault	Possible cause	Possible solution
The hotplates are not working		
	The oven's power line is disconnected.	Connect the oven's cable to the power outlet.
	The connecting cable between the hod and the oven is disconnected.	Connect the cable to the oven.
The pan is sticking to the glass		
	Something has melted between the pan and the glass.	Set the hotplate to full power and try to unstick it.
	Pans with aggressive bases.	Check the bases of your pans and do not slide them across the glass.

Hinweise zur Benutzung der Gebrauchsanleitung

DE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Wir sind davon überzeugt, dass das TEKA-Kochfeld, das Sie erworben haben, Ihren Bedürfnissen in vollem Umfang gerecht wird.

Dieses moderne, funktionelle und praktische Modell wurde aus erstklassigen Werkstoffen gefertigt. Sowohl die Materialien als auch der gesamte Herstellungsprozess unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Um eine optimale Nutzung des Geräts zu gewährleisten, bitten wir Sie, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen und die Anweisungen genau zu befolgen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf, um sie jederzeit konsultieren zu können und auf diese Weise die Garantiebedingungen zu erfüllen.

Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie unbedingt den Garantieschein zusammen mit dem Kaufbeleg für das Gerät vorlegen.

Bewahren Sie den Garantieschein oder gegebenenfalls das Merkblatt mit den technischen Daten während der gesamten Lebenszeit des Gerätes zusammen mit der Bedienungs-anleitung auf. Sie enthalten wichtige Angaben zu den technischen Daten des Geräts.

Sicherheitsvorschriften

Lesen Sie vor der erstmaligen Inbetriebnahme die Anweisungen zu Einbau und Anschluss aufmerksam durch.

Diese Kochfeld-Modelle können in die selben Möbel-Module eingebaut werden wie die Herde der Marke ETNA.

Aus Sicherheitsgründen müssen Einbau und Anschluss von autorisiertem Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Installationsvorschriften ausgeführt werden. Aus dem gleichen Grund dürfen Arbeiten im Innern des Kochfeldes nur von Fachpersonal des ETNA-Kundendienst durchgeführt werden.

Achtung:

Bei eingeschalteten Kochzonen bzw. auch einige Zeit, nachdem sie ausgeschaltet wurden, sind einige Bereiche des Feldes so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Halten Sie Kinder davon fern.

Bricht die Glaskeramik oder bilden sich Risse, muss das Kochfeld unverzüglich ausgesteckt werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Einbau

Wichtiger Hinweis

EINBAU- UND EINSTELLUNGS-ARBEITEN SIND VON AUTORISIERTEM FACHPERSONAL UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN INSTALLATIONS-VORSCHRIFTEN AUSZUFÜHREN.

Einbauort für die Kochfelder

Für die Installation muss in die Arbeitsplatte des Möbelstücks - passend zum jeweils einzubauenden Modell - eine Öffnung mit den in Abb. 1 angegebenen Abmessungen geschnitten werden.

Das Befestigungssystem für die Arbeitsplatte ist für Schränke mit einer Wanddicke von 20, 30 und 40 mm ausgelegt.

Die in dieser Anleitung beschriebenen Kochfelder dürfen nur mit Herden der Marke ETNA installiert werden.

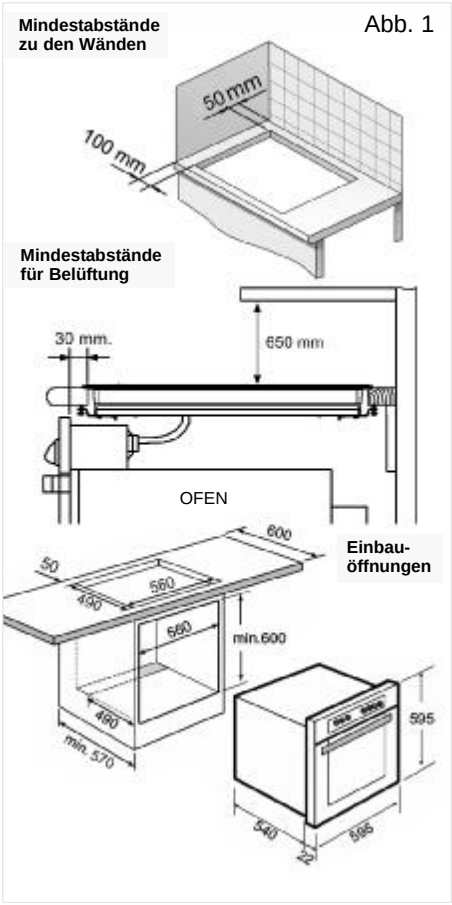
Zwischen der Auflagefläche für das Kochgeschirr und der Unterseite des oberhalb der Arbeitsplatte angebrachten Möbelstücks bzw. der Dunstabzugshaube muss ein Mindestabstand von 650 mm eingehalten werden. Ist in der Einbauanleitung für die Dunstabzugshaube ein größerer Abstand angegeben, muss dieser Wert beachtet werden.

Der Schrank, in den das Kochfeld mit dem Backofen eingebaut werden soll, muss in geeigneter Weise befestigt sein.

⚠ **Die für das Einbaumöbel, die Arbeitsplatte und die Zierstreifen verwendeten Kleber müssen tempe-raturbeständig bis 100ºC sein.**

⚠ **ETNA haftet nicht für Funktionsstörungen oder Schäden, die durch fehlerhafte Installation verursacht worden sein können.**

Abb. 1



⚠ **Beim Anschluss des Kochfelds ist unbedingt darauf zu achten, dass das Glas nicht beschädigt wird.**

BITTE BEACHTEN SIE, DASS BEI UNSACHGEMÄSSER BEHANDLUNG ODER BESCHÄDIGUNG KEINE GARANTIESCHUTZ BESTEHT.

Einbauort für den Ofen oder das Bedienfeld

Siehe die betreffende Einbauanleitung.

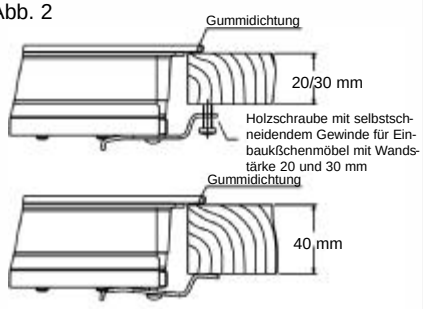
Verankerung des Kochfelds

DE

Nach dem Ausschneiden der Ein-bauöffnung mit den angegebenen Maßen wird auf die Unterseite des Kochfeldes die Gummidichtung aufgeklebt. **Kleben Sie die Glaskeramikplatte nicht direkt mit Silikon auf die Arbeitsplatte des Einbaumöbels. Falls der Herd ausgebaut werden muss, kann die Glaskeramik beim Versuch, sie vom Möbel zu trennen, brechen.**

Schrauben Sie, wie in der Abbildung gezeigt, die Halteklammern mit den mitgelieferten Blechschrauben in den dafür vorgesehenen Bohrungen auf der Gehäuse-Unterseite fest.

Abb. 2



Verwenden Sie zum Einbau in Arbeitsplattenmöbel mit einer Stärke von 30 mm oder darüber die als Befestigungs-zubehör mitgelieferten selbstschneiden-den Schrauben, und schrauben Sie diese durch die runden Bohrungen der Klammer. Das Schraubengewinde schnei-det beim Festdrehen das entsprechende Gewinde in die Bohrung. Das Gewinde muss geschnitten werden, bevor die Klammer an der Arbeitsplatte befestigt wird.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz muss sichergestellt werden, dass Netzspannung und -frequenz mit den Werten übereinstimmt, die auf dem auf der Geräteunterseite angebrachten Kochfeld-Typenschild, auf dem Garantieschein oder gegebenenfalls auf dem Merkblatt mit den technischen Daten angegeben sind, die zusammen mit dieser Anleitung aufzubewahren sind.

Der elektrische Anschluss muss über einen zugänglichen, für die angegebene Stromstärke ausgelegten und mit einer Kontaktöffnung von min. 3 mm versehenen Stecker oder Schalter mit allpoliger Trennung vom Netz erfolgen, um eine wirksame Unterbrechung der Strom-versorgung im Notfall oder bei der Reini-gung des Kochfelds zu gewährleisten.

Es ist zu vermeiden, dass die Kabelstränge mit dem Gehäuse des Kochfelds oder dem Gehäuse des Backofens in Berührung kommen.

Der Anschluss muss vorschriftsgemä geerdet werden.

Anschluss des Kochfeldes an den Backofen oder an das Bedienfeld

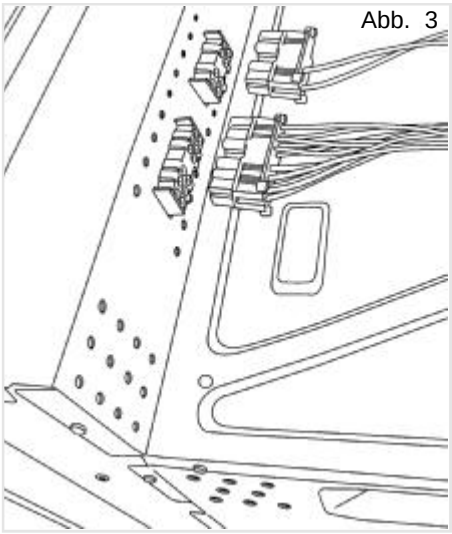
1 Das Gerät vom Stromnetz trennen.
2 Den Backofen etwas in die Einbauöffnung hineinschieben.
3 Um beide Geräte miteinander zu verbinden, den bzw. die Stecker des Kochfelds am Backofen anschließen (siehe Abb. 3). **Sicherstellen, dass die Anschlüsse vollständig in den entsprechenden Gehäusen stecken, und**

dass der Kabelschuh weiterhin fest in der Verankerung sitzt. Zur Überprüfung reicht ein leichtes Ziehen an den ensprechenden Kabeln.

4 Den Backofen vollständig in die Einbauöffnung einsetzen.

Rückansicht des A6405 Backofen:

Abb. 3



Der Einbauort des Backofens muss den Angaben in der Betriebsanleitung entsprechen. Die Betriebsanleitung des Backofens ist außerdem für Informationen zur Durchführung des elektrischen Anschlusses zu konsultieren. Vor dem Zugriff auf das Geräteinnere muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

Technische Informationen

Siehe Typenschild des Kochfelds auf der Unterseite des Geräts.

Verpackung und Gerät entsorgen

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus in verantwortungsvoller Weise entsorgt werden. Sie erhalten hierzu Informationen bei den zuständigen Behörden.

DE

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:

-Papier;
-Polyethylenfoile (PE);
-CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet. Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt warden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachländlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschiche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Das Gerät erfüllt die in der EG-Richtlinie 89/336/EEG genannten Vorschriften über elektromagnetische Kompatibilität.

Gebrauch und Instandhaltung

Besondere Vorbedingungen für die Inbetriebnahme

DE

Vor dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz muss sichergestellt werden, dass Netzspannung und -frequenz mit den Werten übereinstimmt, die auf dem auf der Geräteunterseite angebrachten Kochfeld-Typenschild, auf dem Garantieschein oder gegebenenfalls auf dem Merkblatt mit den technischen Daten angegeben sind, die zusammen mit dieser Anleitung aufzubewahren sind.

⚠ **Das Gerät ist nicht für die Bedienung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten geeignet und sollte ebenfalls nicht von Personen ohne Erfahrung bzw. Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät verwendet werden, sofern dies nicht im Beisein einer für die Sicherheit verantwortlichen Person erfolgt.**

⚠ **Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.**

⚠ **Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, über einen externen Timer (nicht im Gerät eingebaut) oder einem unabhängigen Fernbedienungssystem betätigt zu werden.**

Funktionsweise der Glaskeramik-Kochfelder

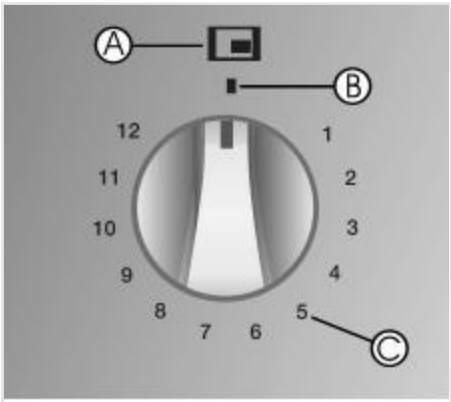
Alle Heizkörper der Glaskeramik-Kochfelder sind an einen Energieregler angeschlossen, der deren jeweilige Ein- und Ausschaltzeit steuert (mehr oder weniger Hitze). (Siehe Abb. 4)

Auf dem Bedienregler für jede Kochzone ist eine Skala mit der Nummerierung von "0" bis "12" markiert.

In der Stellung "0" ist das Kochfeld ausgeschaltet, in der Stellung "1" ist die Einschaltzeit kurz und die Ausschaltzeit lang. In den folgenden Reglerstellungen nimmt die Einschaltzeit sukzessive zu, während die Ausschaltzeit entsprechend kürzer wird. In der Stellung "12" schließlich funktioniert der Heizkörper im Dauerbetrieb und schaltet sich nur aus, wenn der Thermostat der Heizplatte bei Erreichen der zulässigen Höchsttem-peratur den Stromfluss unterbricht.

ANLEITUNG FÜR ZWEIKREIS-ZONEN (siehe Abb. 5)

Zweikreis-Heizelemente sind Kochzonen mit zwei voneinander unabhängigen Heizelementen, die von einem Stromregler gesteuert werden, mit dem wahlweise nur die kleinere Kochzone im Innenkreis oder beide Zonen gleichzeitig (Innen- und Außenkreis) eingeschaltet werden können. Um nur den Innenkreis einzuschalten, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn in die gewünschte



Ⓐ Anzeige des verwendeten Kochfelds

Ⓑ Ruhestellung des Schalters

Ⓒ Leistungsstufen

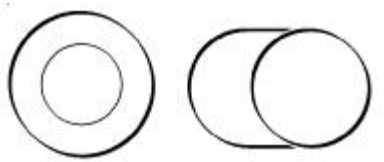
Abb. 4

Position. Zum Einschalten beider Heizkreise drehen Sie den Regler auf die Stufe “12” und weiter etwas über “0” hinaus bis ein “Klick” zu hören ist. Danach bringen Sie den Regler in die gewünschte Stellung. Sind beide Heizkreise im Betrieb und Sie möchten auf den kleineren Kreis zurückschalten, drehen Sie den Regler auf NULL und beginnen Sie von vorn.

Sowohl wenn nur ein Kreis funktioniert, als auch, wenn beide eingeschaltet sind, kann die Temperatur - auf die gleiche Art und Weise wie bei normalen Kochzonen bzw. Halogenzonen (siehe oben) - durch Drehen des Reglers auf Zwischenstufen reguliert werden.

Bei den Reglern für Zweikreis-Zonen kann der Regler, wenn er auf “0” steht, nur im Uhrzeigersinn gedreht werden, da eine Sperre ein Drehen von “0” auf “12” und umgekehrt verhindert.

fig. 5



KONTROLLEUCHTEN ZUR RESTWÄRME-ANZEIGE

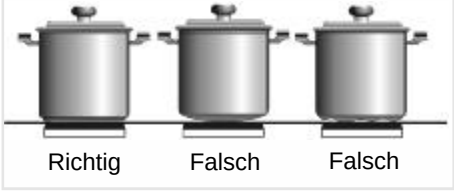
Sobald die Temperatur einer Kochzone auf über 60±15ºC ansteigt, schaltet sich die entsprechende Restwärmeanzeige-Kontroll-leuchte ein und bleibt eingeschaltet, bis die Temperatur absinkt, selbst wenn der Regler auf Null steht. Trotzdem muss die Temperatur der Kochzone beobachtet werden, denn es ist möglich, wenn auch unwahrscheinlich, dass die Kontrollleuchte ausfällt und die Temperatur nicht korrekt anzeigt.

Tipps für die korrekte Verwendung der VT-Kochzonen

Um beim Kochen optimale Ergebnisse zu erzielen, beachten Sie bitte folgende Hin weise:

* Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem vollkommen ebenen Boden. Je größer die Kontaktfläche zwischen Glaskeramik und Kochgeschirr, desto besser ist die Wärmeübertragung. In Abbildung 6 ist dargestellt, wie verbeulte bzw. gewölbte Böden die Kontaktfläche verringern.

Abb. 6



* Wir empfehlen, Kochgeschirr mit dicken Böden zu verwenden, um Beulen und Unebenheiten zu vermeiden.
* Es sollte kein Kochgeschirr verwendet werden, dessen Bodendurchmesser kleiner als der Kochzonendurchmesser ist.
* Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf den Markierungen der betreffenden Heizzone.
* Trocknen Sie die Böden des Kochgeschirrs ab, bevor Sie es auf das Glaskeramik-Kochfeld stellen.
* Lassen Sie keine Plastikgegenstände oder Aluminiumfolie auf dem Glaskeramik-Kochfeld liegen.
* Ziehen bzw. schieben Sie Töpfe oder Pfannen mit scharfen Kanten bzw. Rändern, die Kratzer verursachen können, nicht über das Kochfeld.
* Schalten Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht ohne Kochgeschirr ein.

* Kochen Sie nicht mit Plastikgeschirr.
* Das Kochgeschirr muss aus hitzebeständigem Material sein, damit es nicht auf der Glaskeramik schmilzt.
* Die Glaskeramik hält leichten Stößen von großen Töpfen oder Pfannen ohne scharfe Kanten Stand. Schläge mit kleinen, spitzen bzw. scharfkantigen Gegenständen können jedoch leicht zu Beschädigungen führen.

⚠ **Achten Sie darauf, dass kein Zucker oder Produkte, die Zucker enthalten, auf die Glaskeramik gelangen. Im heißen Zustand kann es zu chemischen Reaktionen mit der Glaskeramik kommen, die die Keramikoberfläche verändern.**

Reinigung und Pflege

Um Beschädigungen bzw. übermäßige Abnutzung des Glaskeramik-Kochfelds zu vermeiden, sind zur Reinigung geeignete Reinigungsmittel und Utensilien zu verwenden. Das Glaskeramik-Kochfeld muss nach jedem Gebrauch in abgekühltem Zustand gereinigt werden. Auf diese Weise wird vermieden, dass sich Verunreinigungen ansammeln und verkrusten, und das Kochfeld ist leichter sauber zu halten.

Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive Putzmittel oder Scheuermittel (der nachstehenden Tabelle können Sie entnehmen, welche Mittel benutzt werden sollten). Auch Dampfreiniger dürfen zur Kochfeld-Reinigung nicht verwendet werden.

PFLEGE DER GLASKERAMIK

Zur Reinigung sind, je nach Verschmutzungsgrad, geeignete Reinigungsprodukte und Hilfsmittel zu verwenden.

Leichte Verschmutzung

Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen können mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel oder lauwarmem Seifenwasser abgewischt werden.

Starke Verschmutzung

Hartnäckige Flecken oder Fettspritzer können mit einem Spezialreiniger für Glaskeramik entfernt werden. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Stark festgebrannte Verschmutzungen können mit einem Glasschaber mit Rasierklinge abgekratzt werden.

EMPFOHLENE REINIGUNGSMITTEL

Mittel	Verwendbar zur Reinigung...	
	... der Glaskeramik?	**...des Rahmens?**
Milde Flüssigreiniger	JA	JA
Scheuerpulver oder aggressive Reiniger	**NEIN**	**NEIN**
Spezialreiniger für Glaskerami	JA	JA
Fettlöser-Sprays (Backofenreiniger usw.)	**NEIN**	**NEIN**
Weiche Putztücher	JA	JA
Küchenpapier	JA	JA
Küchentücher	JA	JA
Nickelvlies (keine Trockenreinigung)	JA	**NEIN**
Stahl-Scheuerschwämme	**NEIN**	**NEIN**
Harte Kunststoffschwämme (grün)	**NEIN**	**NEIN**
Weiche Kunststoffschwämme (blau)	JA	JA
Glasschaber	JA	**NEIN**
Flüssige Poliermittel für Elektrogeräte und/oder Glas	JA	JA

Irisierende Flecken: werden von angetrockneten Fettresten auf dem Topfboden bzw. durch Fett verursacht, das beim Kochen zwischen Kochgeschirr und Glaskeramik gerät. Sie können von der Glaskeramik-Oberfläche mit Nickel-Putzvlies und Wasser oder mit einem Spezialreiniger für Glaskeramik (z. B. Vitroclen) entfernt werden.

Plastik, Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt, die auf dem Kochfeld geschmolzen sind, müssen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik abgekratzt werden, bevor diese abkühlt.

Farbänderungen der Glaskeramik

Farbänderungen haben keinerlei Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit bzw. Stabilität der Glaskeramik. Sie werden normalerweise durch die Verwendung ungeeigneter Reiniger oder fehlerhaften Kochgeschirrs verursacht.

Metallisch glänzende Streifen werden durch das Hin- und Herschieben von Kochgeschirr aus Metall auf der Glaskeramik verursacht. Sie können durch gründliche Reinigung mit einem Spezialreiniger für Glaskeramik-Kochfelder (z. B. Vitroclen) beseitigt werden. Es ist jedoch möglich, dass sie erst nach mehreren Malen verschwinden.

Abgenutzte Markierungen sind auf die Verwendung von scheuernden Reinigern oder Kochgeschirr mit unregelmäßigem Boden zurückzuführen.

Achtung:

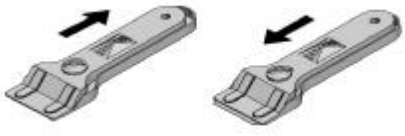
⚠ **Benutzen Sie den Glasschaber mit Vorsicht. Die scharfe Klinge kann Verletzungen verursachen!**

⚠ **Achten Sie darauf, dass nur die Klinge mit der Glaskeramik-Oberfläche in Berührung kommt. Das Schabergehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.**

⚠ **Benutzen Sie nur Klingen in einwandfreiem Zustand. Wechseln Sie abgenutzte Klingen sofort aus.**

⚠ **Schieben Sie die Klinge nach der Benutzung immer zurück und klemmen Sie sie in eingefahrenem Zustand fest. (Siehe Abb. 7).**

Gebrauch des Schabers Abb. 7



Eingefahrene Klinge Ausgefahrene Klinge

⚠ **Ein Topf oder eine Pfanne kann auf der Glaskeramikfläche festkleben, wenn eine Substanz zwischen Kochgeschirrboden und Glaskeramik schmilzt. Versuchen Sie auf keinen Fall, den Topf vom kalten Feld zu lösen! Es ist möglich, dass die Glaskeramik dabei bricht.**

⚠ **Treten sie nicht auf die Glaskeramik und lehnen Sie sich nicht darauf. Es besteht Bruch- und Verletzungsgefahr! Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Glaskeramikfeld ab.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. behält sich vor, an seinen Geräten ohne Ankündigung notwendige Änderungen bzw. Verbes-serungen ohne Beeinträchtigung grund-legender Charakteristika vorzunehmen.

Das Symbol **auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.**

Im Störungsfall

Prüfen Sie bitte vor Anruf beim Kundendienst folgende Punkte:

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Es funktionieren weder Kochzonen noch Anzeigen		
	Das Netzkabel des Backofens ist nicht angeschlossen.	Das Netzkabel des Backofens an das Stromnetz anschließen.
	Das Verbindungskabel von Kochfeld und Backofen ist nicht angeschlossen.	Das Kabel an den Backofen anschließen.
Das Kochgeschirr klebt an der Glaskeramik fest		
	Zwischen Kochgeschirr und Glaskeramik befindet sich eine geschmolzene Substanz. Kochgeschirr mit agressiven Böden.	Das Kochfeld auf die maxi-male Leistung einstellen und versuchen, den Topf von der Oberfläche zu lösen. Kochgeschirrböden überprü-fen und Kochgeschirr nicht auf der Glaskeramik hin- und herziehen.

Guide d’utilisation du manuel d’instruction

Cher client,

Nous vous remercions sincèrement de votre confiance.

Nous sommes certains que notre table de cuisson sera à la hauteur de vos exigences.

Ce modèle moderne, fonctionnel et pratique a été fabriqué avec des matériaux de première qualité. Ils ont été soumis à un contrôle strict de la qualité durant tout le processus de fabrication.

Avant d’installer ou d’utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et respecter à la lettre les instructions afin de garantir le meilleur résultat lors de l’utilisation de cet appareil.

Conservez ce manuel d’instructions dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter et pour satisfaire les conditions de garantie.

Pour pouvoir bénéficier de cette Garantie, veuillez présenter la facture d’achat de l’appareil ainsi que le Certificat de garantie.

Conservez le Certificat de garantie ou, le cas échéant, la feuille des caractéristiques techniques avec le Manuel d’instructions durant toute la durée de vie de l’appareil. Ils contiennent d’importantes données techniques concernant l’appareil.

Consignes de sécurité

Avant d’utiliser pour la première fois le produit, veuillez lire attentivement les instructions relatives à l’installation et au branchement.

Vous pouvez installer ces modèles de plaques de cuisson dans les mêmes types de meubles que les fours de la marque ETNA.

Par mesure de sécurité, l’installation doit être réalisée par du personnel autorisé et conformément aux normes d’installation en vigueur. De la même manière, seul le personnel du service technique de ETNA a le droit de manipuler les pièces internes de ces plaques et le remplacement du câble flexible d'alimentation.

Attention:

Lorsque les plaques sont en fonctionnement ou après leur utilisation, certaines zones peuvent produire des brûlures. Veuillez éloigner les enfants de l’appareil.

En cas de cassure ou fissure du verre céramique, la table de cuisson devra être immédiatement débranchée pour éviter une éventuelle électrocution.

Installation

Important

L'INSTALLATION ET LE RÉGLAGE DOIVENT TRE ASSURÉS PAR UN TECHNICIEN AGRÉE CONFORMÉMENT AUX NORMES D'INSTALLATION EN VIGUEUR.

Logement des tables de cuisson (voir fig.1)

FR

Selon le modèle à installer, l'orifice réalisé pour l'encastrement devra respecter les dimensions spécifiées dans la figure 1.

Le système de fixation de la table de cuisson est prévu pour des plans de travail de 20, 30 et 40 mm d'épaisseur.

Les tables de cuisson décrites dans ce manuel peuvent être uniquement installées sur des fours ETNA.

La distance minimale entre la surface de support des récipients et la partie inférieure du meuble ou de la hotte placés au-dessus du plan de travail doit être de 650 mm. Si les instructions d'installation de la hotte indiquent une distance supérieure, elle devra être respectée.

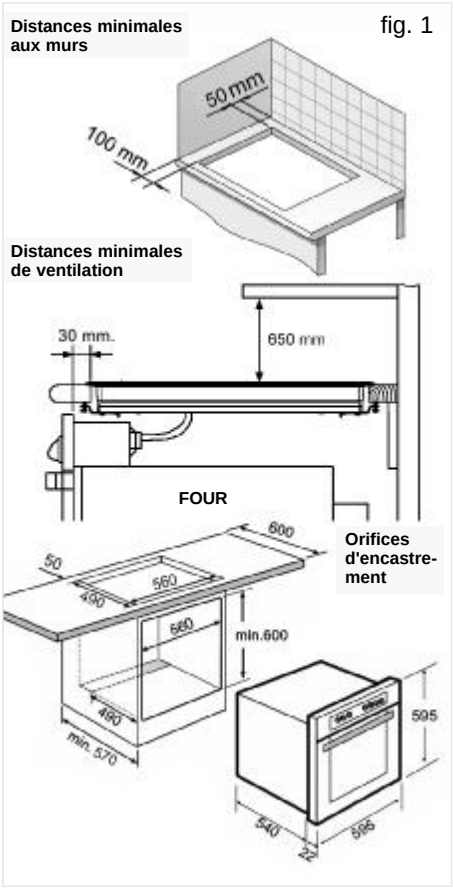
Le meuble qui accueillera la table de cuisson et le four doit être parfaitement fixé.

⚠ **Les colles utilisées dans la fabrication des meubles ou pour le collage des couches décoratives et de celles faisant partie de la superficie du plan de travail doivent pouvoir supporter des températures de 100ºC.**

⚠ **ETNA ne saurait être tenu pour responsable des pannes ou dommages dérivés d'une mauvaise installation.**

⚠ **Durant l'installation de la cuisine, veiller à ne pas briser la vitre.**

fig. 1



LE VERRE NE FERA L'OBJET D'AUCUNE GARANTIE EN CAS DE CHOCS OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION.

Logement du four

Consultez le manuel correspondant.

Ancrage de la table de cuisson (voir figs. 3 et 4)

Une fois l'encastrement réalisé, collez le joint d'étanchéité sur la partie inférieure de la table de cuisson. **N'appliquez pas de silicone directement entre le verre et les plaques**

du meuble car, en retirant la cuisinière de son logement, le verre pourrait se rompre.

Placez les agrafes comme indiqué sur la figure et fixez-les aux orifices de la partie inférieure de la structure à l'aide des vis à tôle fournies.

Pour des plans d'épaisseurs inférieures ou égales à 30 mm, utilisez les vis tarauds fournies en supplément et introduisez-les dans l'orifice circulaire de l'agrafe.Le filet du trou sera façonné lors du serrage de la vis; cette opération doit être réalisée avant de fixer l'élément de fixation à la table de cuisson.

Branchement électrique

Avant de brancher la table de cuisson, vérifiez que la tension (voltage) et la fréquence de la ligne correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de la table de cuisson située sur la partie inférieure et sur le Certificat de garantie ou, le cas échéant, la feuille de caractéristiques techniques jointe à conserver avec ce manuel.

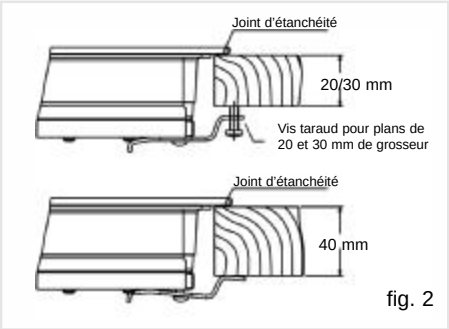


fig. 2

Réalisez le branchement électrique à l'aide d'un interrupteur omnipolaire ou à broche, adéquat à l'intensité à supporter et dont les contacts sont séparés de 3 mm minimum, qui assurera la déconnexion en cas d'urgence ou de nettoyage des plaques.
La mise à la terre de l'appareil, conformément aux normes en vigueur, est obligatoire.

Éviter que l'ensemble de câbles reste en contact aussi bien avec la carcasse de la plaque de cuisson qu'avec celle du four.

Raccordement de la table de cuisson au four

FR

1 Supprimer le courant.
2 Introduire partiellement le four dans son emplacement.
3 Pouer le raccordement entre les deux appareils, accoupler le connecteur ou les connecteurs de la plaque de cuisson à celui du four (voir fig. 3). **Assurez-vous que les connecteurs entrent complètement dans leur emplacement et que cette procédure n'a pas fait sortir les fiches électriques des connecteurs. Pour vérifier ceci, tirez légèrement des câbles un par un pour être sûr qu'ils sont bien emboités.**
4 Terminer d'introduire le four dans son emplacement définitif.

Vue postérieure du A6405 four:

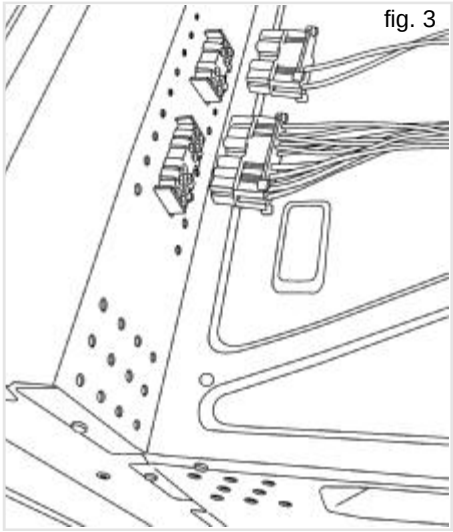


fig. 3

L'emplacement du four doit être celui indiqué dans son manuel d'instructions, que l'on devra également consulter pour réaliser les raccordements électriques. Avant d'accéder à l'intérieur de l'appareil, le débrancher de la prise de courant.

Information technique

Voir la plaque des caractéristiques du plan de travail dans la partie inférieure de l'appareil.

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives. Les autorités de votre pays pourront vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilises:

-le carton;
-e film en polyéthylène (PE);
-le polystyrène sans CFC (mouse dure PS);

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produir porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Cet appareil est conformé aux prescriptions de la directive 89/336/CEE en matière de compatibilité électromagnétique.

Utilisation et entretien

Conditions spéciales avant la mise en marche

Avant de brancher la table de cuisson, vérifiez que la tension (voltage) et la fréquence de la ligne correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de la table de cuisson située sur la partie inférieure et sur le Certificat de garantie ou, le cas échéant, la feuille de caractéristiques techniques jointe à conserver avec ce manuel.

⚠ **L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites. Il ne devrait pas non plus être utilisé par des personnes n'ayant aucune expérience dans la manipulation de l'appareil ou ne connaissant pas celui-ci, sauf sous la supervision d'une personne responsable de sa sécurité.**

⚠ **Vous devez éviter que les enfants jouent avec l'appareil.**

⚠ **Cet appareil n'est doit pas être utilisé avec un minuteur externe (qui ne soit pas prévu pour cet appareil) ni avec un système de télécommande externe.**

Fonctionnement des plaques vitrocéramiques a commande

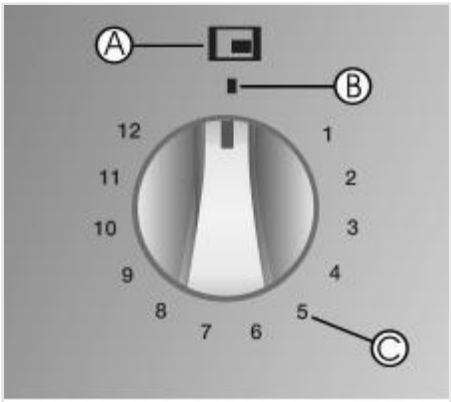
Chaque foyer des tables de cuisson vitrocéramiques est connecté à un régulateur d'énergie qui contrôle le temps de fonctionnement et d'arrêt de chacun d'entre eux (chaleur plus ou moins forte). (Voir fig. 4)

Les commandes de chaque régulateur portent une numérotation de "0" à "12".

Sur la position "0" la plaque ne fonctionne pas, sur "1" le temps de fonctionnement est bref et celui d'arrêt long. Sur les positions suivantes, le temps de fonctionnement augmente tandis que le temps d'arrêt diminue et ce, jusqu'à la position 12 où le fonctionnement est continu et ne s'arrête que lorsque le thermostat du foyer, la température maximale permise atteinte, coupe le courant.

INSTRUCTIONS DOUBLE FOYER (voir figure 5)

Les plaques à double foyer consistent en des plaques à deux circuits indépendants contrôlés par un régulateur d'énergie qui permet d'allumer uniquement le foyer intérieur ou les deux foyers en même temps (intérieur et extérieur). Pour utiliser uniquement le foyer intérieur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et placez-la sur la position désirée. Pour allumer toute la plaque, placez la manette sur la position "12" et continuez de tourner doucement la manette jusqu'à dépasser légèrement le "0". Vous noterez un "CLICK". Placez ensuite la manette sur la



Ⓐ Indicateur du plaque en fonctionnement

Ⓑ Position de la commande au repos

Ⓒ Niveaux de puissance

fig. 4

FR

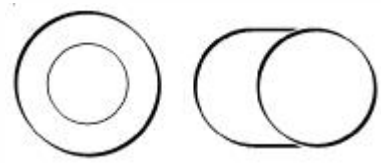
position désirée. Lorsque la plaque complète est en fonctionnement et vous avez uniquement besoin du petit foyer, placez la manette sur ZÉRO et rallumez la plaque.

Le réglage de la température est possible aussi bien avec un seul foyer en fonctionnement qu'avec les deux. Il suffit de placer la manette sur des positions intermédiaires, comme pour les tables de cuissons normales et halogènes décrites dans le paragraphe antérieur.

FR

Dans le cas des régulateurs à double circuit, lorsque la commande est sur la position "0", elle admet uniquement un mouvement dans le sens des aiguilles d'une montre. Une pièce d'arrêt empêche de passer du "0" au "12", et vice-versa.

fig. 5



INDICATEURS DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsque la zone chauffante atteint une température supérieure à 60±15ºC, le témoin de chaleur résiduelle correspondant s'allume et reste allumé tant que la plaque émet de la chaleur, même si la commande est à zéro. Il faudra néanmoins prendre garde à la température de la zone de cuisson au cas où le témoin lumineux tomberait en panne, situation heureusement peu probable, et serait dès lors incapable d'indiquer la température de la zone.

Recommandations pour une bonne utilisation des plaques VT

Pour tirer le meilleur profit de votre table de cuisson, veillez à respecter les recommandations suivantes:

* Utilisez des récipients à fond par-faitement plat car plus la surface de contact entre le verre et le récipient est grande plus la transmission de calories est importante. Voyez sur la figure 6 comment les récipients à fonds bombés ou irréguliers ont une surface de contact moindre.

fig. 6

* Pour éviter des fonds irréguliers, nous recommandons l'utilisation de récipients à fonds épais.
* Nous recommandons de ne pas utiliser de récipients dont le diamètre est inférieur au diamètre de la zone chauffante.
* Centrez convenablement les casseroles sur les limites du foyer.
* Séchez les fonds des récipients avant de les placer sur la plaque vitrocéramique.
* Ne laissez aucun objet ou ustensile en plastique ou du papier aluminium sur la plaque vitrocéramique.
* Évitez de traîner les récipients à bords coupants car ils pourraient rayer le verre.
* N'utilisez pas les plaques vitrocéramiques sans récipients.
* N'utilisez pas de récipients en plastique.
* Les récipients utilisés doivent être conçus en un matériau résistant afin qu'ils ne fondent pas au contact avec la chaleur.

* Le verre peut supporter certains coups de grands récipients sans arrêtes coupantes. Attention aux coups d'ustensiles petits et pointus.

⚠ **Ne renversez sur le verre ni sucre ni produits en contenant car ils pourraient réagir avec le verre chaud et endommager la surface.**

Nettoyage et stockage

Pour une bonne conservation de votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez pour son nettoyage des ustensiles et des produits adéquats. La plaque doit être nettoyée après chaque utilisation lorsque qu'elle est tiède ou froide. Le nettoyage sera ainsi plus facile et vous éviterez l'adhérence de saletés accumulées après plusieurs cuissons.

N'employez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs ou pouvant rayer la surface (voir dans le tableau ci-dessous les produits ménagers recommandés). N'utilisez jamais pour le nettoyage de la table de cuisson des appareils à vapeur.

ENTRETIEN DU VERRE

Pour le nettoyage du verre, utilisez les produits et ustensiles appropriés en fonction de la saleté accumulée.

Saleté non incrustée

Nettoyez la saleté non incrustée à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux ou de l'eau savonneuse tiède.

Saleté incrustée

Nettoyez *les taches profondes et la graisse* avec un produit spécial pour vitrocéramique conformément aux spécifications du fabricant.

Éliminez *les saletés fortement incrustées* à l'aide d'un racloir à lame de rasoir.

Irisations de couleurs: Elles sont produites par les restes de graisse sèche sur le fond des récipients ou par la présence de graisses entre le verre et le récipient durant la cuisson. Pour les éliminer, utilisez une éponge en nickel et de l'eau ou un produit spécial vitrocéramiques (Vitroclen par exemple).

Les restes de *plastique, sucre ou aliments à haute teneur en sucre* fondus devront être immédiatement éliminés à chaud avec un racloir.

PRODUITS RECOMMANDÉS POUR LE NETTOYAGE

Produit	Utiliser pour nettoyer...	
	... le verre ?	**... le cadre ?**
Détergents liquides et doux	OUI	OUI
Détergents en poudre ou agressifs	**NON**	**NON**
Produits spéciaux pour vitrocéramiques	OUI	OUI
Sprays dégraissants (fours, etc.)	**NON**	**NON**
Chiffons doux	OUI	OUI
Papier essuie-tout	OUI	OUI
Chiffons de cuisine	OUI	OUI
Éponges en nickel (toujours humide)	OUI	**NON**
Tampons à récurer	**NON**	**NON**
Éponges à récurer dures (vertes)	**NON**	**NON**
Éponges à récurer molles (bleues)	OUI	OUI
Racloirs pour verre	OUI	**NON**
Produits de polissage pour électroménager et/ou vitres	OUI	OUI

Changements de couleur du verre.

Ces changements n'altèrent pas à la fonctionnalité et la stabilité de la table de cuisson. Ils sont généralement dus à un mauvais nettoyage ou à des récipients défectueux.

Les reflets métalliques sont dus au frottement des récipients sur le verre. Pour les éliminer complètement, utilisez un produit spécial vitrocéramiques (Vitroclen par exemple). Il sera certainement nécessaire de recommencer plusieurs fois l'opération.

FR

La détérioration des dessins est provoquée par l'utilisation de produits de nettoyage abrasifs ou de récipients à fonds irréguliers.

Attention:

⚠ **Manipulez le racloir avec précaution. Vous pourriez vous couper avec la lame de rasoir!**

⚠ **Utilisez le racloir de manière à ce que seule la lame entre en contact avec le verre et non pas la structure qui pourrait rayer le verre.**

⚠ **Utilisez des lames en parfait état et remplacez-les immédiatement à la moindre détérioration.**

⚠ **Une fois le nettoyage au racloir terminé, rentrez et bloquez la lame. (Voir fig. 7).**

Utilisation du racloir fig.7

Lame bloquée Lame sortie

⚠ **Dans le cas où un récipient resterait collé à la plaque, n'essayez pas de le décoller à froid car le verre céramique pourrait se briser!**

⚠ **Ne marchez ni ne vous accoudez sur le verre car il pourrait se briser et vous provoquer des blessures. N'utilisez pas le verre pour y déposer des objets.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. se réserve le droit de réaliser sur l'appareil les modifications jugées nécessaires ou utiles n'altérant pas ses caractéristiques principales.

Le symbole **sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences negatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'elimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.**

Si quelque chose ne fonctionne pas

Avant d’appeler le service technique, veuillez vérifier les points suivants:

Défaut	Cause possible	Solution possible
Les plaques ne fonctionnent pas		
	Le câble de réseau du four n'est pas connecté.	Raccorder le câble du four au réseau.
	Le câble de raccordement de la cuisine au four n'est pas connecté.	Raccorder le câble au four.
Le récipient s’adhère au verre		
	Présence de matériau fondu en tre le récipient et le verre. Récipients à fonds agressifs.	Allumez le foyer à la puissance maximale et essayez de décoller le récipient. Vérifiez les fonds des récipients et ne les faites pas glisser sur le verre

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.

Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.

Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

Stick the appliance identification card here.

Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich innen im Gerät.
The appliance identification card is located inside the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro
de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

ETNA
uw partner in keukenapparatuur

Art.nr.: 90201461 / 003